20.012 Kysnutý koláč s ovocím
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	2,50	2,50	4,00	4,00	4,00	4,00	6,50	6,50
mlieko	2,00	2,00	3,00	3,00	3,00	3,00	4,00	4,00
tuk/olej	0,30	0,30	0,40	0,40	0,40	0,40	0,65	0,65
soľ	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02
droždie	0,15	0,15	0,17	0,17	0,17	0,17	0,25	0,25
vajcia	5	0,25	6	0,30	6	0,30	10	0,50
cukor kryštálový	0,30	0,30	0,40	0,40	0,40	0,40	0,75	0,75
slivky čerstvé	4,00	2,60	5,50	3,60	5,50	3,60	8,00	5,20
múka na dosku	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
cukor práškový na posypanie	0,20	0,20	0,25	0,25	0,25	0,25	0,35	0,35
škorica mletá	0,02	0,02	0,05	0,05	0,05	0,05	0,07	0,07
cukor vanilkový	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,06	0,06
posýpka:								
múka hrubá	0,30	0,30	0,50	0,50	0,50	0,50	0,65	0,65
maslo	0,15	0,15	0,25	0,25	0,25	0,25	0,35	0,35
cukor práškový	0,20	0,20	0,30	0,30	0,30	0,30	0,40	0,40
hmotnosť porcie v g	80		115		115		175	

Výrobný postup

Do preosiatej múky pridáme cukor, žĺtka, tuk, soľ a vykysnutý kvások. Vlažným mliekom vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme vykysnúť. Na vymastený plech dáme cesto hrubé asi 1 cm, poukladáme naň vedľa seba polovice sliviek a posypeme škoricou. Z masla, múky a cukru pripravíme posýpku, ktorou posypeme koláč a necháme vykysnúť. Pečieme v stredne vyhriatej rúre. Vychladnutý koláč pokrájame na porcie a posypeme práškovým a vanilkovým cukrom, podávame ako múčnik.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	847	203	3,99	5,1	1,8	33,9	1,2	37,0	0,6	0,027	0,0	0,1	1,1	0,0

B	1309	314	6,18	7,4	2,5	53,4	2,2	59,0	1,0	0,045	0,1	0,1	2,2	0,0
C	1309	314	6,18	7,4	2,5	53,4	2,2	59,0	1,0	0,045	0,1	0,1	2,2	0,0
D	2017	484	9,48	11,1	4,0	82,9	3,4	82,7	1,5	0,064	0,1	0,1	3,4	0,0